

Tarta helada de Queso Manchego Las Terceras D.O.P. y frambuesas



INGREDIENTES

Para la base:

- 50 gr. mantequilla
- 1 huevo
- 50 gr azúcar
- 150 gr harina
- 6 gr. levadura química.

Para el relleno:

- 765 gr de queso crema Las Terceras
- 3 huevos
- 128 gr azúcar
- 1 cucharada de esencia de vainilla
- Frambuesas y hojas de menta para decorar.

PREPARACIÓN:

Preparar con antelación el queso crema: Rallamos 380 gr. de Queso semicurado y calentamos a fuego lento en un cazo mientras vamos añadiendo 380 gr. de nata

LAS TERCERAS

espesa. Cuando esté el queso disuelto, con ayuda de una batidora mezclamos bien los dos elementos. Dejamos enfriar y guardamos en la nevera.

Preparación del bizcocho: Forramos con papel de horno la base de un molde desmontable. Fundimos la mantequilla y la mezclamos con el huevo batido y el azúcar. Incorporamos la harina con la levadura tamizada y batimos de nuevo hasta que se integren todos los ingredientes. Vertemos la preparación en el molde y cocemos el bizcocho durante 20-25 min. En el horno precalentado a 150°. Dejar templar.

Preparación de la tarta: Batimos la crema de queso con la esencia de vainilla y el azúcar. Agregamos los huevos de uno en uno sin dejar de batir hasta que se incorporen. Vertemos la masa sobre el bizcocho y hornear la tarta al baño maría durante 40 minutos hasta que cuaje (debe de quedar un poco blanda en el centro). La dejamos enfriar y reservamos en la nevera durante un día. La desmoldamos y adornamos al gusto con frambuesas y hojas de menta.

Servir en frío.